

## sweets lotus



Text Size : A A A

| [news](#) | [profile](#) | [diary](#) | [work](#) | [lesson](#) | [recipe](#) | [event](#) | [restaurant](#) | [contact](#) | [link](#) |

Sat.11.01.2014

江の島イタリアン♪

プチ久しぶりに、江の島のイタリアン、ロアジへ。  
自然派ワインにこだわった、手打ちパスタの美味しいお店。  
秋月シェフの気さくでゆるい接客が、ツボですw



微発泡のロゼでかんぱい♪



前菜盛り合わせは、予約限定。これはマストです。本日は、鮓子産生バチマグロにサバに旬のカマス、キビナゴのフリットに、白子のフリット、野菜のローストに自家製ハムにトスカーナ風レバーペースト・・・ワインを飲みながらゆっくりいただきたい、魅力的な盛り合わせ。が、早食いチームなので、瞬殺w



フォカッチャ追加して、お皿に残ったオイルをぬぐいますw



カラスミとしいたけと長ねぎのキタツラ。小さいながら肉厚で身の詰まったぷりぷりの間引きシイタケがつるっ！と舌をすべって、美味しい。



こちらの白は、まるでロゼのような美しい色でした。BIOらしくちょっと土の味わいのする、エネルギーあふれる複雑な味わいのワイン。



仔羊と大根のラグー ニョックリ。仔羊の旨味のしみた大根が美味しい！仔羊&大根、イイ！私もやってみよう♪



これは、赤がすすむ〜w カベルネだけど、重すぎずすうっと体にしみこんでいく上品な後味、くいくい飲める系。



ハタのマリアーナ。ハタが新鮮！ぷりっと弾力ある白身にカリッと香ばしく焼けた皮のコントラストがよい。オリーブとケツパーの旨味のしみたスープがまた美味しくて、細めのパスタを入れてもらおうか、真剣に悩むwフォカッチャ以外のパンをお願いすると・・・



普段はフォカッチャ以外はないけれど、その日偶然いただいた、という知る人ぞ知る鎌倉の美味しいパン屋さんmbs46.7のパンをいただけ、ラッキー！



ドルチェは、かぼちゃのプリンとティラミスに。お祝いだったので、チョコで文字もw

地野菜&地魚、堪能しました！  
この日は珍しく空いていたので  
秋月シェフともたくさん話ができて、  
とても楽しかった。

悔やまれるのは、せっかく江の島まで来たのに、

仕事がギリギリまで終わらず、  
お店をトンボ帰りせざるを得なかったこと。

次は早めに来て、ゆっくり海でも見て・・・  
と、毎回の反省ですが^^;

でも、ちょっと非日常な場所で  
お祝いできただけでも、うれしかった。

さて、あっという間の11月。  
もう、あとわずかでも今年も終わってしまう。

11月も、イベント2つに婚活パーティーにワークショップ、  
お料理教室もギッシリ・・・と、  
気がついたら土日祝が全部うまっていて、  
今月もまた、オフなし。  
来年は、せめて一ヶ月に2、3日は、休日を作るよう  
なんとか、うまくやりくりをしよう。

日々、大好きな人たちと美味しいものを食べられるだけでも、  
幸せとは思うけど、  
それも健康あつてのこと。

性格的に、基本ストレスフリーだし  
出来ることはできる限り頑張りたい、と思い  
つついキャパ以上に頑張ってしまうが  
いつまでも気力だけでは続かないだろうし  
この先もずっと元気でいられるよう、仕事も上手に調整しなくては。  
大事な家族や友人たちのためにも。

先日、大切な人を亡くして、  
初めてしみじみと思ったことでした。

レストラン☆イタリアン

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

[Admin](#) | [RSS](#)

[Petit Homepage Service](#)